

EST. 2023

Mariola

CD. JRZ

KITCHEN FUSION

MENÚ DESAYUNOS

DESAYUNO BUFFET \$250

Incluye jugo de naranja y/o leche.

AMERICANO \$190

Huevos revueltos o estrellados, papa hash brown, 2 hot cakes con miel y 2 tiras de tocino doradito.

PAN FRANCÉS \$150

Pan Brioche con salsa de frutos rojos y fresas frescas con nieve de vainilla.

HOTCAKES O WAFFLES \$132

Mezcla de huevo, leche, vainilla y esencia de almendras, miel, mantequilla, acompañados de tocino 2 tiras de tocino o 3 rebanadas de jamón.

AVENA \$144

A base de leche o agua, con plátano, fresas o arándanos, con pan tostado.

FRUTA DE LA ESTACIÓN \$110

Piña, papaya, melón, plátano y fresa.
Acompañada de miel, yogurt y granola.

HUEVOS RANCHEROS \$132

2 huevos estrellados, tortilla, bañados en salsa de tomate especiado y frijolitos refritos.

HUEVOS CHIHUAHUAS \$163

Huevos con machaca a la mexicana,
con aguacate y frijolitos refritos.

CHILAQUILES GAMMA \$165

Deliciosa salsa cremosa verde, roja o de chipotle
acompañados de huevo estrellado o revuelto
y frijoles refritos.

TAQUITOS DE BARBACOA 4 PZAS \$144

Acompañados de cilantro, cebolla, pico de gallo
y salsa roja.



Bebidas

Café americano refil \$45

Licuidos varios \$70

Jugo de naranja natural \$70

Jugo verde natural \$70

Jugo de manzana natural \$60

Capuchino regular \$70

Espresso sencillo \$40

Espresso doble (o americano) \$60

Capuchino con esencia \$70

(vainilla francesa, caramelo o avellana)



Sides

Pollo a la plancha \$75

Rajas con crema \$55

Jamón \$30

Tocino \$55

Aguacate \$40

Yogurt y granola \$55